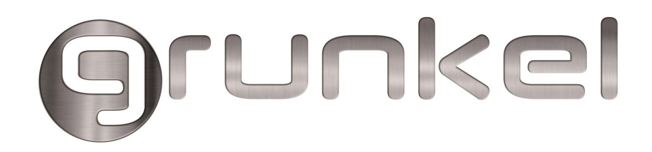
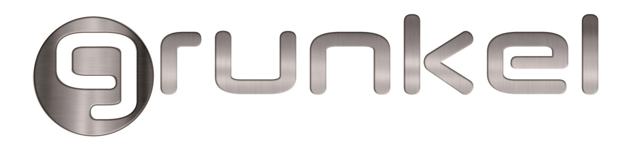


MANUAL DE INSTRUCCIONES

Batidora multifunción Mod: MIX-1000 MULTY





Gracias por elegir esta batidora multifunción GRUNKEL. Para un mejor funcionamiento del producto, por favor lea este manual cuidadosamente antes de usarlo. Por favor, guarde este manual de instrucciones tras leerlo para futuras consultas.

PARTES DE LA MULTI-BATIDORA

1. CUERPO DEL MOTOR
2. VELOCIDAD I



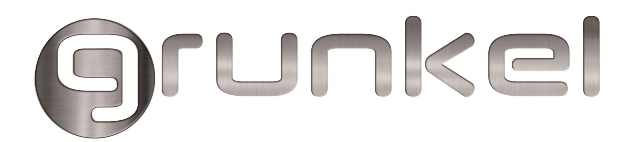
3. VELOCIDAD II
4. TAPA-SOPORTE DEL BOL MEZCLADOR Y PICADOR
5. BOL MEZCLADOR Y PICADOR 1,5 LT
6. TUBO Y MAZO PARA PRESION.
7. CUCHILLAS BATIDORAS
8. ADAPTADOR DE VARILLAS BATIDORAS / AMASADORAS
9/10. VARILLAS BATIDORAS / AMASADORAS
11. CUCHILLAS PICADORAS
12. DISCO CORTADOR
13. CUCHILLA PARA CORTAR EN RODAJAS
14. CUCHILLA PICADORA FINA
15. CUCHILLA PICADORA GRUESA
16. SOPORTE

Este producto está diseñado y fabricado para alcanzar los mas alto standards de calidad, funcionalidad y diseño, Esperamos que disfrute las cualidades de este aparato.

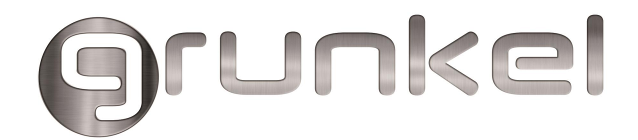
PRECAUCION

Por favor, lea cuidadosamente estas medidas de seguridad antes de utilizar este aparato por primera vez.

- Las cuchillas son cortantes , tenga cuidado y no las manipule sin antes asegurarse que la batidora está desenchufada
- Úsela siempre sobre una superficie plana y estable.
- Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todas las piezas y accesorios que vayan a estar en contacto con los alimentos.
- Desenchufe siempre la batidora cuando no esté en funcionamiento y antes de desmontarla, limpiarla y guardarla.
- Esta batidora debe mantenerse siempre fuera del alcance de los niños y de personas discapacitadas
- No use nunca accesorio que no pertenezcan a esta batidora.
- NUNCA sumerja el cuerpo del motor (3) en agua ni lo ponga bajo el grifo.
- No manipule el interior del aparato, no intente repararlo usted mismo, acuda a un servicio técnico especializado. No manipule, cambie o corte el cable de corriente usted mismo. Es peligroso para su integridad personal.
- Si el cable suministrado con la batidora se dañara, debe ser reemplazado por el fabricante o por su servicio técnico oficial para evitar posibles daños. En este caso la batidora quedaría fuera de garantía.
- Antes de enchufarlo, asegúrese que el voltaje es el correcto y que corresponde al impreso en la parte trasera del aparato.



- No manipule la batidora si tiene el cable ó enchufe dañado, no lo manipule usted mismo o podrá perder el derecho a la garantía. Envíe la batidora al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste de los mecanismos eléctricos.
- Debe mantener una supervisión más cercana de la batidora cuando al utilizarla haya niños o personas discapacitadas o incapaces cerca de ella.
- Cierre la tapa del recipiente mezclador correctamente
- Apague la batidora antes de extraer o cambiar alguno de sus accesorios.
- Antes de quitar la tapa del recipiente mezclador, asegúrese que las partes movibles (cuchillas) están completamente paradas.
- Esta batidora es solamente para uso en interior y doméstico.
- No deje el cable colgando cuando la guarde. Manténgalo siempre recogido.
- No deje que el cable contacte con superficies calientes, incluyendo hornos, vitrocerámicas y similares.
- No sitúe la batidora sobre ni cerca de hornillos eléctricos, hornos ó cualquier fuente de calor ya que esto podría sobrecalentar el aparato.
- Asegúrese que todos los componentes de la batidora estén secos antes de guardarla en un lugar limpio Para desconectar totalmente la batidora, tire del cuerpo del enchufe. Nunca desenchufe tirando del cable.
- No utilice la batidora por un tiempo prolongado ya que puede dar lugar a averías y recuerde que este aparato es de uso doméstico, no industrial. No lo utilice durante más de 60 segundos, si necesita mas de este tiempo, espere a que el motor se enfríe. Recomendamos esperar 180 segundos por cada 60 segundos de operación (3 minutos por cada minuto en marcha)
- Nunca deje la batidora sola cuando esté en marcha.
- No utilice cables alargadores con este aparato si no está seguro que la corriente que le llega es suficiente.
- Asegúrese que siempre hay alimentos cuando ponga en marcha el aparato. No lo haga en seco
- No ponga más cantidad de comida que la recomendada en este manual. Podría dañar el motor y las partes de la batidora
- Utilice esta batidora solo para las funciones especificadas, con alimentos correctos y no la utilice nunca en un recipiente vacío.
- Los niños tienen que ser supervisados para asegurarse que ellos no juegan con la batidora.
- Cuando lave este aparato tenga cuidado especialmente de las cuchillas, están muy afiladas y podría cortarse.
- No utilice cuchillos, tenedores, pinchos u objetos cortantes para remover los alimentos. Use espátulas de goma o plástico y siempre con el aparato desenchufado. No



utilice los dedos NUNCA.

- Cuando esté usando este aparato, por favor tenga cuidado de mantener la ropa, el pelo, las manos.. alejados del aparato en marcha.
- No utilice esta batidora para picar o triturar alimentos cortantes como piezas afiladas de hielo.
- No utilice esta batidora para picar o triturar alimentos muy calientes o recién cocinados.
- Antes de desmontar la picadora o la batidora, asegúrese de haber quitado las cuchillas para evitar cortarse.

MONTAJE DE LA MULTI BATIDORA (I-II-III)

NOTA:

- Antes de usarla asegúrese que ha separado de las piezas todos los materiales de embalaje (plásticos, cartones, grapas..).
- Asegúrese que el voltaje indicado en la batidora es el que usted tiene en su casa o en el lugar donde vaya a usar la batidora.
- Antes de usarla, limpie todas las piezas que tengan que entrar en contacto con los alimentos.

I.- MONTAJE Y USO DEL BOL PICADOR Y MEZCLADOR (11/12)

A.- BOL PICADOR 1,5 LITROS

En una superficie plana y firme, sitúe el bol picador (5), introduzca las cuchillas (11) dentro del bol y fíjelas. Introduzca los alimentos dentro del bol, no introduzca alimentos por encima del nivel. Tápelo (4), asegúrese que la tapa está bien fijada y conéctelo con el cuerpo del motor (1).

Cuando haya finalizado, desenchufe la picadora de la red antes de desmontarla y extraer los alimentos.

Para operar con este aparato, no use los dedos, no use tenedores, cuchillos u objetos punzantes, use espátulas suaves y manipule el aparato con cuidado y, SIEMPRE, CON EL CUERPO DEL MOTOR (1) DESMONTADO Y DESENCHUFADO.

Alimentos	Capacidad Máxima	Velocidad recomendada
Carne	400 gr	Velocidad 2
Ajos / cebollas (previamente troceados)	600 gr	Velocidad 2

Fruta troceada	600 gr	Velocidad 2
Perejil	120 gr	Velocidad 2
Nueces / Almendras / Cacahuetesé	120gr	Velocidad 2
Quesos	240 gr	Velocidad 2
Galletas	240 gr	Velocidad 2

B. RALLADORA Y CORTADORA

En una superficie plana y firme, sitúe el bol picador (5), ponga el disco cortador (12) dentro del bol con la cuchilla elegida según el alimento a cortar o rallar (13-14-15). Cierre el bol con su tapadera (4) y asegúrese que la tapa está bien fijada y conéctelo con el cuerpo del motor (1).

Una vez montada, introduzca los alimentos a rallar o cortar por el tubo, y presione lentamente mientras pone en marcha la batidora (vea las cantidades y velocidad recomendada para cada alimento en el cuadro siguiente), no sobrepase estas cantidades ya que puede dañar el motor.

Cuando haya finalizado, desenchufe la picadora de la red antes de desmontarla y extraer los alimentos.

Antes de extraer los alimentos, quite el disco cortador para evitar que pueda dañarse con las cuchillas

Para operar con este aparato, no use los dedos, no use tenedores, cuchillos u objetos punzantes, use espátulas suaves y manipule el aparato con cuidado y, SIEMPRE, CON EL CUERPO DEL MOTOR (1) DESMONTADO Y DESENCHUFADO. NO LO MANIPULE HASTA QUE ESTÉ TOTALMENTE PARADO

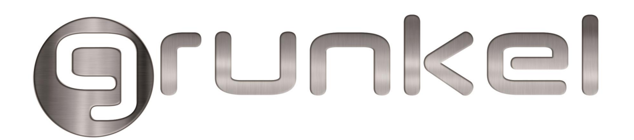
SUGERENCIAS DE CORTE

Alimentos	Capacidad Máxima	Velocidad recomendada
Pepino	480 gr	Velocidad 2
Zanahoria	480 gr	Velocidad 2
Patata	480 gr	Velocidad 2
Calabaza	480 gr	Velocidad 2
Rábano	240 gr	Velocidad 2

II.- MONTAJE Y USO DE LAS CUCHILLAS BATIDORAS (7)

Conecte el cuerpo del motor (1) a las cuchillas batidoras (7)

Use una base fija y estable para situar el bol o vaso mezclador para obtener los resultados más óptimos y seguros. Usando una base estable y un vaso o recipiente de cierta altura evitará que los alimentos triturados o batidos se derramen.



Corte los alimentos a triturar en trozos pequeños e introdúzcalos en el vaso o recipiente. Introduzca la batidora, una vez dentro, accione la velocidad 1 y a continuación la velocidad 2 si la necesita.

- Con esta función puede preparar, salsas, batidos, zumos de frutas, sopas, cócteles.. puede batir y triturar verduras cocinadas y frutas para hacer purés, también puede triturar patatas hervidas para hacer puré de patatas y, muy importante, puede preparar todo tipo de papillas y purés para su bebé.
- Además puede mezclar alimentos como mantequilla, huevos, harina, aceite..si necesita hacer una mezcla para un bizcocho o una mayonesa

Cuando haya finalizado, desenchufe la batidora de la red.

Para operar con este aparato, no use los dedos, no use tenedores, cuchillos u objetos punzantes, use espátulas suaves y manipule el aparato con cuidado y, SIEMPRE, CON EL CUERPO DEL MOTOR (1) DESMONTADO Y DESENCHUFADO. NO LO MANIPULE HASTA QUE ESTÉ TOTALMENTE PARADO

III.- MONTAJE Y USO DE VARILLAS BATIDORAS Y AMASADORAS (8/9/10)

Conecte el cuerpo del motor (1) al adaptador de varillas amasadoras / batidoras (8), y seleccione la varilla batidora y amasadora (9-10) e introdúzcalas en los orificios del adaptador, Fíjelas.

Use estas varillas batidoras para mezclar huevos, líquidos, mantequilla, sobre todo para hacer masas para reposteríaé use un recipiente fijo y profundo para esta función ya que, de acuerdo a la receta usada, seguramente tendrá que usar una cantidad indefinida de harina o agua..evitará que se derrame el contenido o que tenga que cambiarlo en la mitad de la operación.

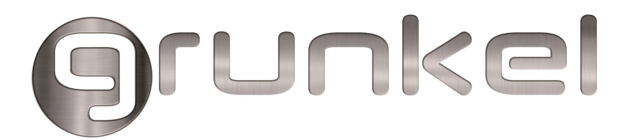
Cuando haya finalizado, desenchufe la batidora de la red.

Extraiga las varillas y el adaptador del cuerpo del motor y limpie las varillas con detergente. El adaptador, límpielo con un paño húmedo, no lo introduzca en agua. Si entra agua en el adaptador, puede dañar el aparato, por favor, asegúrese que está seco siempre antes de usarlo.

Para operar con este aparato, no use los dedos, no use tenedores, cuchillos u objetos punzantes, use espátulas suaves y manipule el aparato con cuidado y recuerde SIEMPRE CON EL CUERPO DEL MOTOR (1) DESMONTADO Y DESENCHUFADO. NO LO MANIPULE HASTA QUE ESTÉ TOTALMENTE PARADO

Utilice este electrodoméstico solo para las funciones especificadas, con alimentos correctos y no la utilice nunca en un recipiente vacío.

LIMPIEZA



Limpie el cuerpo del motor (1/2/3) y el adaptador de varillas amasadoras / batidoras (8), con un paño húmedo.

Las demás piezas pueden ser lavadas con detergente e incluso las puede lavar en lavavajillas. ¡Precaución! Las cuchillas son muy puntiagudas. Tenga cuidado mientras esté limpiando este aparato.

CUIDADO!!

Este electrodoméstico no debe ser usado por personas discapacitadas ni niños sin la supervisión de un adulto.

Este aparato no es un juguete. Por favor, cuide que los niños no lo utilicen como tal.

Desconéctelo SIEMPRE cuando no esté en uso y cuando esté fuera de la supervisión de un adulto.

No la utilice cerca del agua y cuando la lave o la enjuague, desenchúfela antes.

Si el cable está dañado, no intente repararla usted mismo..contacte con el servicio técnico oficial y autorizado**.**

TIEMPO DE FUNCIONAMIENTO

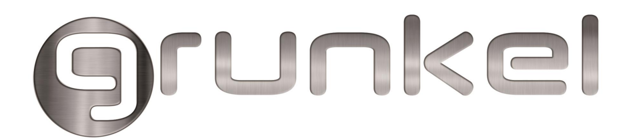
Cuando use la batidora, no la tenga en funcionamiento por un tiempo prolongado ya que puede dar lugar a avería del aparato. **TENGA EN CUENTA QUE ESTA BATIDORA ES, UNICAMENTE, PARA USO DOMÉSTICO.** NO apta para uso profesional prolongado. El uso profesional y prolongado podría causar daños en el motor.

AVISO:

1. La batidora está dirigida a uso doméstico.
2. No la utilice para uso comercial. De este modo, la garantía quedaría invalidada.

IMPORTANTE--MEDIDAS DE SEGURIDAD PARA SU USO

PRECAUCIÓN: Por su seguridad, para reducir el riesgo de cortocircuito eléctrico, no abra ni quite las piezas interiores del producto. No haga ningún desmontaje de este artículo. Entregue el producto para su reparación al servicio técnico oficial. En caso que el artículo presente algún síntoma de manipulación ajena al servicio técnico oficial el aparato quedaría fuera de garantía.



Eliminación de la unidad



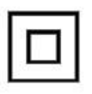
Normas sobre los residuos de los aparatos eléctricos según la directiva DIRECTIVA RAEE 2002/96/EC. Este símbolo significa que el presente producto no puede ser tratado como residuos domésticos normales, sino que debe ser devuelto al distribuidor, o entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos o electrónicos, o llevarlo a un punto de recogida habilitado a tal fin con objeto de que sus componentes sean reciclados y no se mezclen con la basura doméstica. También puede avisar al servicio de recogida de su municipio para que sea recogido y tratado de la forma correspondiente, siguiendo las instrucciones de protección al medio ambiente o para que le aconsejen como hacerlo

Este manual es fiel reproducción en cuanto a características, funcionamiento y cosmética del producto que usted ha adquirido salvo error de imprenta o tipográfico.

La especificación, funcionamiento y características de este aparato están sujeto a cambios sin previo aviso.









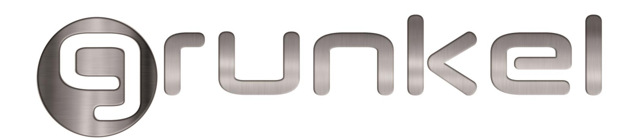




IMPORTADO POR:

CIF: B-41241381

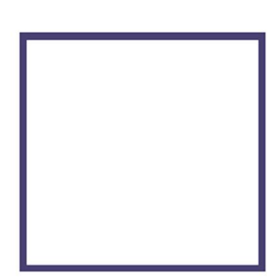
TLF. ATT. AL CLIENTE 902 110 909 www.grunkel.com





TARJETA DE GARANTIA

SERVICIO POSTVENTA DE ELCTRONICA S.L.
Fax: 954 183 143
E-mail: incidencias@spvelectronica.com



GARANTIA

Servicio Postventa de Electrónica S.L.
C/ Lonja, 1. P.I. PISA
41927 Mairena del Aljarafe
Sevilla





NORMAS DE GARANTIA OFICIAL GRUNKEL

SERVICIO POSTVENTA DE ELECTRONICA S.L. emite el presente documento como garantía de calidad del producto que ha adquirido en los términos legalmente establecidos durante un periodo de dos años a partir de la fecha de la compra, por lo que se recomienda guardar el ticket o factura de compra original.

Esta garantía cubre la reparación de aparato por cualquier fallo causado por defectos de fabricación. No cubre las deficiencias o desperfectos ocasionados por negligencias, golpes, mal uso o manipulaciones indebidas, tensión o instalación incorrecta efectuada por instaladores ajenos al Servicio Técnico autorizado o por un Servicio Técnico No Autorizado. Tampoco cubre materiales sometidos a desgaste por su uso normal.

Ante incidencias que justifiquen el uso de esta garantía, se optará por la reparación, en los términos legalmente establecidos.

Esta garantía quedará invalidada:

- Si no se presenta el ticket o factura de compra original del aparato
- Si se modifican, alteran o sustituyen alguno de los datos de la misma, del justificante o ticket de compras.
- Si se manipulan o reparan tanto, el número o modelo, el número de serie o el propio aparato garantizado sin conocimiento del Servicio Técnico autorizado.
- Si carece de la firma o sello del establecimiento donde se ha adquirido.

Ante cualquier incidencia que pudiera surgir, podrá dirigirse al establecimiento donde lo ha adquirido o al Servicio Técnico oficial llamando al número que se menciona a continuación.
Atención al Cliente:
Tfno: 902 110 909
e-mail: incidencias@spvelectronica.com

TARJETA DE CONTROL PARA EL CLIENTE

Marca______________________________No. de serie______________________
Modelo_____________________________Fecha de compra__________________
Género adquirido en____

Firma del distribuidor

✂---

TARJETA DE CONTROL PARA REMITIR POR CORREO

Marca______________________________No.de serie_______________________
Modelo_____________________________Fecha de compra__________________
Nombre del comprador____
Dirección ____
Población ____________________Provincia______________________________
Teléfono ____________________Adquirido en ____________________________

Firma del distribuidor   Firma del usuario



IMPORTANTE: Rellene todos los datos antes de enviarla